DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nutriente de levadura completo y enriquecido

PECULIARIDADES DEL PRODUCTO

Nutrivin Super es un suplemento nutricional de levaduras enriquecido con tiamina que contiene nitrógeno orgánico e inorgánico. Está formulado específicamente para las condiciones de fermentación de mayor estrés como mostos con elevados niveles de azúcar, bajos contenidos de nutrientes y contaminaciones por *Botrytis*. Se puede usar solo o con una fuente adicional de nitrógeno elegida por el enólogo.

INGREDIENTES

Levaduras inactivadas

Fosfato diamónico (60%)

Tiamina

DOSIS RECOMENDADA

30 - 50 g/hl

MODO DE ACCIÓN

Las sales de amonio y la tiamina estimulan el crecimiento y metabolismo de las levaduras. Las propiedades únicas de las levaduras inactivadas favorecen todo tipo de fermentaciones.

MODO DE EMPLEO

Preparar una suspensión en mosto o agua (1:5). Añadir a la fermentación sólo tras la fase de crecimiento exponencial de la levadura (tras una caída de al menos 3ºB). Añadir la dosis completa de una sola vez o bien en dos veces añadiendo la mitad de la dosis.

VENTAJAS

- Las condiciones de mayor estrés como elevadas concentraciones de alcohol, bajos contenidos de nutrientes y contaminación por Botrytis pueden dar lugar a unos fermentos de baja calidad (fermentaciones lentas, paradas o ausencia de aromas). La presencia de tiamina, junto con nitrógeno inorgánico y levaduras inactivadas, refuerza el metabolismo de la levadura y asegura una fermentación eficaz y completa.
- Las levaduras inactivadas son ricas en vitaminas como tiamina, pantotenato y biotina y minerales y otros elementos traza necesarios para el buen funcionamiento de las levaduras.
- Las levaduras inactivadas son ricas en esteroles y ácidos grasos de cadena larga que mejoran la tolerancia al alcohol de las levaduras de fermentación.
- Las levaduras inactivadas adsorben los ácidos grasos de cadena media tóxicos y de esta forma protegen las levaduras de fermentación del efecto inhibidor de estos compuestos.
- Optimiza el perfil organoléptico de los vinos.
- Incrementa la viabilidad y población de las levaduras
- Incrementa la velocidad de fermentación y ayuda a asegurar el acabado de la fermentación
- Reduce la formación de H_2S y otros olores azufrados no deseados.
- Reduce las fermentaciones lentas y las paradas de fermentación.

www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST, CAPE TOWN, SOUTH AFRICA
TEL +27 21 534 1351, EMAIL: wineyeast@anchor.co.za

Anchor WINE YEAST
THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND